

Die Weltwoche  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 58'430  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 72  
Fläche: 32'356 mm<sup>2</sup>

Zu Tisch

## Lob des Mistkratzerlis

Das «Pulcino» im Zürcher Niederdorf hat sich auf Geflügel spezialisiert und bringt die Guggeli-Beiz zurück. *Von David Schnapp*



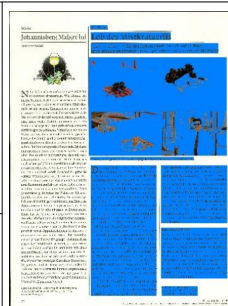
*Leichte, buttrige Säure zu zartem, saftigem Fleisch:* «Pulcino»-Chef Bordone.

Die Guggeli-Beiz ist ein Schweizer Klassiker, den man in der Regel in ländlichen Gebieten antrifft. In Uri, im Aargau, aber nicht unbedingt mitten in der Stadt Zürich (es gab wenige Ausnahmen). Die Idee, in das zur Bindella-Gruppe gehörende «Pulcino» (Deutsch: Küken) einen Poulet-Ofen zu stellen und Geflügel zum Hauptthema zu machen, ist deshalb überzeugend. In Zusammenarbeit mit dem bekannten Comestible-Händler Bianchi, der sich mit frischem Fisch ebenso gut auskennt wie mit schmackhaftem Guggeli, entstand so das neugestaltete Lokal mit Hühner-Kunst an den Wänden und einer speziellen Karte.

Ich bin gewillt, das Thema konsequent anzugehen, und esse zunächst eine Art Entenbrust-Trockenfleisch, das elegant schmeckt und einen

angenehmen Biss hat. Dann bestelle ich eine hausgemachte Geflügelterriner. Die wird zusammengestellt aus Geflügelleber, Fleisch von der Ente und vom Truthahn und ansonsten als klassische Terriner hergestellt. Serviert wird sie mit einer ausgezeichneten Sauce aus schwarzen und grünen Oliven, Olivenöl sowie Thymian und Rosmarin. Die Kräuter sorgen für Leichtigkeit und grüne Frische und sind ein guter Gegensatz zur gewichtigen Terriner.

Allein schon wegen des Wortes gibt es dann Mistkratzerli – vielleicht der schönste Ausdruck des kulinarischen Schweizerdeutsch-Wörterbuchs. So einen kompakten Hühnervogel isst man leicht auch zum Mittagessen; im «Pulcino» bereiten sie ihn in dem erwähnten



Die Weltwoche  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 58'430  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 72  
Fläche: 32'356 mm<sup>2</sup>

Spezialofen bei rund 200 Grad zu und aromatisieren das Fleisch mit Thymian, Rosmarin, Peperoncino oder Zitrone, worauf meine Wahl fällt. Das Fleisch wird mit einer Mischung aus Zitronensaft, Olivenöl und Butter eingestrichen, was ein geschmacklich überzeugendes Ergebnis bringt. Leichte, buttrige Säure zu zartem, saftigem Fleisch. Die Zubereitung eines Mistkratzerlis ist ja nicht gerade *rocket science*, wie der Amerikaner sagt. Trotzdem freut man sich immer wieder, wenn es so gut gelingt wie im «Pulcino».

#### Eine schöne Pointe

Schönes Detail: Die Pommes frites, die man zum Geflügel bestellen sollte, werden hier unter der strengen Aufsicht von Geschäftsführer Antonio Bordone von Grund auf selbst gemacht. Das Resultat sind dunkle, fein nach Kartoffeln schmeckende Stäbchen, aussen leicht kross, innen fest und kein bisschen mehlig. Es gibt nicht viele Restaurants mehr, die Pommes frites noch selber machen. Dass es gerade ein Lokal tut, das die *italianità* pflegt, ist eine schöne Pointe.

**Pulcino**, Niederdorfstrasse 7,  
8001 Zürich, Tel. 044 262 54 62  
Täglich ab 11.30 Uhr geöffnet